

Marinierter Fenchel

für 4 Personen

Menge Zutaten

- 500 g Fenchel
- 300 ml Weisswein
- 300 ml Wasser
- 4 El, Olivenöl
abgeriebene Schale
einer Zitrone
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Thymian
- 1 Zweig Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 150 g gehobelter Sbrinz
oder anderer
Hartkäse

Zubereitung

Sämtliche Flüssigkeiten für den Sud zusammen mit den Gewürzen aufkochen und ca 10 Min. köcheln lassen.

Den Fenchel putzen ohne den Strunk zu entfernen und in Längsrichtung in Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün aufbewahren.

Die Fenchelscheiben in den Sud geben und bei milder Hitze 30-40 Minuten ziehen lassen.

Danach in dem Sud erkalten lassen.

Auf Tellern anrichten,

gehobelten Sbrinz und pro Portion einen Esslöffel Sud darüber geben.